

ABSTRAK

Semakin kuatnya dunia bisnis di Indonesia maka banyak industri yang tengah eksis dan saling bersaing serta mengunggulkan nama atau produknya masing-masing. Pesatnya industri di Indonesia khususnya di bidang *hospitality* seperti kafe atau *coffee shop* harus didukung oleh pemberian prosedur Hygiene dan Sanitasi. Hal itu tentu sangat membantu dalam meningkatkan kualitas kafe serta pelayanan untuk kastemer yang berkunjung dan mengkonsumsi produk di kafe tersebut. Selain itu, adanya prosedur Hygiene dan Sanitasi juga dapat mencegah atau mengurangi terjadinya risiko keracunan makanan sehingga karyawan dapat merasa aman, nyaman, dan sehat ketika menjalankan pekerjaannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Hygiene dan sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Coffee Shop Grand Father Surabaya..

Peneliti memilih lokasi penelitian di Coffee Shop Grand Father Surabaya. yang terletak di Jalan Kalasan Surabaya. Coffee Shop Grand Father Surabaya. merupakan salah satu kafe di Surabaya yang memiliki *special* menu minuman kopi. Kafe ini menyediakan beberapa alat dan mesin kopi yang tergolong canggih dan memerlukan prosedur yang profesional dalam penggunaannya untuk membuat sebuah kopi yang sesuai standar Coffee Shop Grand Father Surabaya.. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif yang akan menjelaskan secara menyeluruh dan nyata mengenai prosedur Hygiene dan Sanitasi yang telah diterapkan di Coffee Shop Grand Father Surabaya. Data yang didapatkan dengan cara wawancara, observasi secara terbuka, dan penggunaan bahan dokumen untuk semakin mendukung kebenaran yang ada pada saat proses penelitian berlangsung.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa karyawan Coffee Shop Grand Father Surabaya. Cukup baik dalam pengolahan makanan namun karyawan tidak mengikuti standart yang telah di tentukan. Hal itu yang sering menjadi penyebab timbulnya keracunan makanan. Alat Pelindung Diri berupa apron sudah dipakai dalam pekerjaannya tapi tidak dengan karyawan dapur yang hanya menggunakan ketika mengolah bahan mentah.

Kata Kunci: Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan